



امتحان التحريرى/ الفصل الدراسي الأول
للعام الجامعي 2023/2022

القسم: علوم وتكنولوجيا الأغذية
الزمن: ساعتين
أسم المقرر: تكنولوجيا اللحوم والدواجن والأسماك
كود المقرر: ع.ت.أ. ٢١١٢

لجنة الممتحنين: أ.د./ محمد بهاء الدين عمر أ.د./ أحمد حامد عبد الغني خليفة د./ السيد عبدالنبي رمضان
المراجع الداخلي: أ.د./ بلبل رمضان رمضان

أجب عن الأسئلة التالية: (ملاحظة الأسئلة في أربع صفحات)

السؤال الأول: في الورقة المخصصة للأجابة اختر الرمز T أمام ارقام العبارات الصحيحة والرمز F أمام ارقام العبارات الخطأ مما يلي. (30 درجة بالتساوي).

- ١- يعرف اللحم بأنه تلك الأنسجة النباتية و الحيوانية التي يمكن أن تستعمل كغذاء. ☒
- ٢- الحديد الموجود في اللحوم سهل الامتصاص في الجسم مقارنة بالأطعمة نباتية المصدر. ☒
- ٣- الإفراط في تناول اللحوم يسبب داء السل. ☒
- ٤- يقصد بالتشفية السريعة فصل العظام عن اللحم بعد مرور التيبس الرمى. ☒
- ٥- تحتوى اللحوم نسبة من الكوليسترول تتراوح بين ٦٠٠-٩٠٠ ملجم/ ١٠٠ جم. ☒
- ٦- كلما زادت نسبة P/S في اللحوم كانت أفضل من الناحية الغذائية. ☒
- ٧- تتراوح نسبة البروتين في اللحوم ٥٠-٦٠%. ☒
- ٨- يعتبر النسيج الضام أهم جزء في قطعة اللحم لما يحتوي من المغذيات المختلفة. ☒
- ٩- يعتبر تقدير رقم التيروسين من الطرق الحسية للكشف عن فساد الأسماك. ☒
- ١٠- الكولاجين أحد بروتينات النسيج العضلى. ☒
- ١١- نزع أحشاء وخياشيم الاسماك بعد الصيد مباشرة يجعلها تتحمل التخزين لمدة أطول. ☒
- ١٢- يمكن من خلال التشفية السريعة تجميع العظام والاستفادة منها. ☒
- ١٣- الميوسين أحد بروتينات النسيج العضلى. ☒
- ١٤- يقصد بعملية الـ Plucking افقاد الطيور للوعى قبل الذبح. ☒
- ١٥- من الأسماك التى يمكن حفظها بالتعليب السردين والبلطي والماكريل والتونة. ☒
- ١٦- يفضل تبريد اللحوم قبل حدوث التيبس الرمى. ☒
- ١٧- تتميز لحوم الدواجن بقلة الانكماش أثناء الطهى. ☒
- ١٨- يستخدم الحث الكهربى لتطرية اللحوم قبل ذبح الحيوانات. ☒
- ١٩- تصنع البطارخ من أسماك البورى والقرموط والقاروص. ☒
- ٢٠- فرم اللحوم يزيد نسبة طراوتها. ☒

الاجابة

٢١- اذا تم تجميد اللحم قبل حدوث وزوال النيبس الرمي يحدث الانكماش التبريدى. X

٢٢- من أهم المنتجات من مخلفات الأسماك الجوانين والجلاتين وسيلاج السمك. ✓

٢٣- يقصد بعملية الـ Stunning ازالة الريش من الذبيحة. X ✓

٢٤- تختلف فترة حفظ اللحوم بالتبريد باختلاف أنواعها. ✓

٢٥- الجودة التكنولوجية تهتم بمحتوى اللحم من البروتين والدهون والعناصر المعدنية والفيتامينات. ✓

٢٦- نسبة التصافي في الدواجن أعلى من الأبقار والجاموس. ✓

٢٧- تزداد نسبة الكولاجين في اللحوم بتقدم عمر الحيوان. ✓

٢٨- يحدث أغمقاق العظام Bone darkening في عظام الطيور صغيرة العمر أثناء التجميد عادة. ✓

٢٩- يقصد بظاهرة PES شحوب ونعومة اللحم وترهل ورخاوة القوام. ✓

٣٠- يلعب الدهن دورا هاما في طراوة وعصيرية اللحم. ✓

السؤال الثاني: في الورقة المخصصة للأجابة اختر الرمز الذي يمثل الأجابة الصحيحة أمام أرقام كل عبارة مما يلى (30 درجة بالتساوي).

١- الأفراط في تناول اللحوم يسبب مرض.....

A- السل

B- النقرس

C- الكساح

D- البلاجرا

٢- يرجع لون اللحم الأحمر الى وجود صبغة.....

A- الأنثوسيانين

B- الليكوبين

C- الهيموجلوبين

D- الميوجلوبين

٣- تتراوح نسبة البروتين في اللحوم بين.....

A- ١٠-٥%

B- ٥٠-٦٠%

C- ٧٠-٨٠%

D- ١٧-٢٠%

٤- طراوة اللحم أحد خصائص الجودة..... في اللحوم

A- الحسية

B- التكنولوجية

C- الصحية

D- التغذوية

٥- من طرق غش الأسماك.....

A- نزع العيون

C- خلط الأسماك الطازجة مع غير الطازجة

B- الخلط بالتلج

D- جميع الأجابات صحيحة

٦- تعتبر اللحوم من أفضل المصادر للحصول على.....

A- فيتامين C

B- فيتامين D

C- فيتامين A

D- فيتامين B₁₂

٧- ليس من بروتينات النسيج العضلي.....

A- الكولاجين

B- الاكتين

C- الاكثوميوسين

D- الميوسين

٨- من الأسماك التي لا تصلح للتعليق.....

A- البلطي B- البوري C- السردين D- الطوبار

٩- من أنواع الأشعة التي تستخدم لتشيع اللحوم.....

A- جاما وبيتا B- جاما وأكس C- أكس وبيتا D- أكس ودلتا

١٠- من الأمراض المشتركة بين الإنسان والحيوان وتنتقل عن طريق اللحوم.....

A- العشى اليلى B- داء الملوك C- الانيميا D- داء القطط

١١- تبعا للتوصيات الغذائية الكميات المسموح بها يوميا من الكوليسترول بملجم هي.....

A- ٥٠٠ B- ٣٠٠ C- ٧٠٠ D- ٨٠٠

١٢- من الأسماك التي تصلح للتدخين.....

A- البوري B- البلطي C- القرموط D- سمك موسى

١٣- يقصد بمصطلح Scalding.....

A- سمط الطائر B- نزع الريش C- تدويخ الطائر D- تصويم الطائر

١٤- زيادة تصويم الطيور عن الحد المطلوب يسبب تلوث الذبيحة بالعصارة.....

A- المعوية B- البنكرياسية C- المعدية D- المرارية

١٥- من الأسماك التي لا تصلح للتعليق.....

A- الماكريل B- البلطي C- السالمون D- السردين

١٦- عند مقارنة تخزين دهون الدواجن مع دهون البقر يحدث التزنخ.....

A- أسرع B- أبطأ C- مماثل D- جميع الاجابات خطأ

١٧- تحتوى عضلات الأطراف في الذبائح على كميات من الانسجة الضامة مقارنة بعضلات الظهر.....

A- أقل B- أكثر C- متساوية D- جميع الاجابات خطأ

١٨- تحت نفس ظروف التبريد يمكن حفظ لحوم الدواجن مقارنة باللحم البقرى لمدة.....

A- أطول B- أقصر C- مماثلة D- جميع الاجابات خطأ

١٩- من مصادر زيوت الأسماك.....

A- الأسماك الكاملة B- كبد السمك C- الحيتان D- جميع الاجابات صحيحة

٢٠- زيادة محتوى الدهون في اللحم.....

B- يحسن النكهة ويقلل الطراوة

A- يحسن النكهة ويزيد الطراوة

D- جميع الاجابات خطأ

C- يزيد الطراوة ويقلل النكهة

٢١- يستخدم انزيم فى تطرية اللحم.

D- الكتاليز

C- البابين

B- الأميليز

A- الأكسيديز

٢٢- كمية الماء الممتصة خلال عملية تبريد ذبائح الدجاج فى حدود.....

D- ٨%

C- ٦%

B- ٤%

A- ٢%

٢٣- تحتوى اللحم على جميع الاحماض الامينية الضرورية ماعدا.....

D- جميع الاجابات خطأ

C- الميثونين

B- الهستيدين

A- الليسين

٢٤- من عيوب الأسماك المملحة.....

D- جميع الأجابات صحيحة

C- التصبن

B- الأحمرار

A- الصدا

٢٥- يظهر بروتين الاكتين تحت الميكروسكوب فى صورة خطوط.....

D- جميع الاجابات خطأ

C- ملتوية

B- رفيعة

A- سمكية

٢٦- وجود الدهن فى اللحم يزيد.....

D- جميع الاجابات صحيحة

C- القيمة السعيرية

B- فاقد الطهى

A- الطراوة

٢٧- تعتبر اللحم فقيرة فى محتواها من.....

D- فيتامين A

C- فيتامين D

B- فيتامين C

A- فيتامين K

٢٨- عند حدوث التيبس الرمى فى اللحم يتحد بروتين.....

D- الكولاجين والالاستين

C- الميوسين والكولاجين

B- الأكتين والميوسين

A- الاكتين والكولاجين

٢٩- تزداد طراوة اللحم عن طريق.....

D- جميع الاجابات صحيحة

C- التبريد

B- التتبيل

A- انخفاض الانسجة الضامة

٣٠- القدرة على الاحتفاظ بالماء (WHC) أحد خصائص الجودة فى اللحم.

D- التغذوية

C- الصحية

B- التكنولوجية

A- الحسية

انتهت الأسئلة،،، مع تمنياتنا بالتوفيق،،،،